

<<食品分析与感官评定>>

图书基本信息

书名：<<食品分析与感官评定>>

13位ISBN编号：9787109075573

10位ISBN编号：7109075575

出版时间：2002-1

出版时间：中国农业出版社

作者：吴谋成 编

页数：333

字数：385000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食品分析与感官评定>>

内容概要

《食品分析与感官评定》是研究和评定食品品质、感官、安全及其变化的一门科学。它是农业高等院校食品科学与工程等专业的必修课程。

本教材被教育部列入高等教育“面向21世纪课程教材”，内容包括食品营养成分分析，食品添加剂、食品微量元素、食品中有害物质、食品中常见微生物的检测，食品的比重、折射率、旋光度等常用物理常数以及食品的感官评定等七大部分。

可作高等院校食品科学与工程等专业的教学用书，也可供有关从事食品、农产品生产和加工的科技人员、管理人员参考。

本教材由华中农业大学、东北农业大学、西北农林科技大学、福建农林大学、江西大学、湛江海洋大学共同编写，吴谋成担任主编，达世禄、万家亮主审。

全教材共分十二章，其中吴谋成编写绪论、第四章中的五节；孙智达编写第一、二、三章；刘宁编写第四章的一、二、三节；刘宁和吴红棉共同编写第四章的第四节；吴红棉和邓泽元共同编写第五章；邓泽元编写第四章的六、七节；陈绍军、庞杰共同编写第六、七章；王敏编写第八、九、十章。

<<食品分析与感官评定>>

书籍目录

前言绪论 一、食品分析与感官评定的研究任务 二、食品分析与感官评定的研究内容 三、食品分析与感官评定的分析方法 四、食品分析与感官评定的分析过程 五、食品分析与感官评定技术用语的基本规定

第一章 样品的采集、保存与制备 第一节 样品的采集 一、正确采样的意义 二、采样的一般方法 三、采样实例 第二节 样品的制备与预处理 一、样品的采取 二、样品的预处理 三、样品的浓缩 第三节 样品的保存

第二章 数据处理与质量控制 第一节 可信度的分析 一、平均值 二、准确度和精确度 第二节 误差来源 第三节 数据处理方法

第三章 密度、折射率、旋光度的测定 第一节 密度法 一、液态食品的浓度与其密度的关系 二、密度测定的意义 三、液态食品密度的测量法 第二节 折光法 一、测定的意义 二、食品中可溶固形物浓度与折射率的关系 三、折光仪的构造、性能、使用、维护与折光仪的校正 第三节 旋光法 一、比旋光度 二、变旋光作用 三、旋光仪

第四章 食品营养成分的测定 第一节 水分的测定 一、测定水分的意义 二、食品中水分存在形式 三、等温线 四、食品中水分的测定方法 第二节 酸度的测定 一、测定酸度的意义 二、酸度的分类 三、酸度的测定 第三节 脂类的测定 一、概述 二、提取剂的选择及样品预处理 三、脂类的测定 第四节 蛋白质及氨基酸的测定 一、蛋白质测定的意义 二、常量凯氏定氮法 三、微量凯氏定氮法 四、蛋白质的快速测定法 五、氨基酸总量的测定 六、个别氨基酸的测定 第五节 碳水化合物测定 一、总碳水化合物的测定 二、糖的测定第五章 常见食品添加剂的测定

第六章 微量元素的测定 第七章 食品中常见有害物质的检验与测定 第八章 微生物学检验 第九章 食品感官评定基础 第十章 食品感官分析方法参考文献

<<食品分析与感官评定>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>